



בשכונת ג'סי כהן נולד האנטי מאסטר שף

שני אמנים נכנסו למטבחים של תושבי שכונת ג'סי כהן בחולון ותיעדו סיפורים ובישולים ממסורות שונות. התוצאה המרתקת, שעלתה לאחרונה לרשת, היא האנטייתזה לתוכניות הבישול הפופולריות

רנית ורד, מוסף הארץ. צילום: דן פרץ 14.11.2012 13:00

“עשיתי טעות, בינינו. אחותי, היא נשארה באוקראינה. היא מיליונרית. היה בלגן, גורבצ'וב, רבולושן. עשו הרבה כסף. בזמן של בלגן אפשר לעשות הרבה כסף. ואני, מה אני? מי אני?”

יפים רוזנבלום, 15 שנה בג'סי כהן, “וינסנט ואני”, פרויקט “ג'סי מבשלת”

איש בגיל העמידה, עייף מבט ומרכיב משקפיים עבי זגוגית, עומד במטבח דירת שיכון ומכין חביתה עם עגבניות ושמיר. מצלמה אחת מלווה את משטח ההכנה ואת להבת הכיריים, השנייה - מביטה נכוחה אל האיש המבשל והמדבר. זוויות הצילום אינן משתנות, גם לא טון הדיבור המונוטוני. הידיים קוצצות בצל וטורפות ביצים צהובות חלמון. המונולוג שנושא הדובר נע בין פרשנות אישית לציור “החמניות” של וינסנט ואן גוך לבין זיכרונות ילדות ורסיסי תמונות מחיי יומיום בשכונת ג'סי כהן. מי שיצפה בסרט יוכל גם ללמוד ממנו כיצד מכינים את החביתה, אבל ההתרחשות על המסך שונה בתכלית מזו המוכרת מרוב תוכניות הבישול המשודרות בערוצי הטלוויזיה או באתרי האינטרנט.

33 סרטונים מוצגים באתר “ג'סי מבשלת”, פרויקט תיעודי וקולינרי של האמנים אפי וייס ואמיר בורנשטיין שעלה לפני חודשיים לרשת, ובכל אחד מהם מופיע אחד מתושבי השכונה החולונית כשהוא מכין מתכון על פי בחירתו במטבח ביתו. כל מטבחי דירות השיכון הצנועות דומים זה לזה, כל אדם או משפחה - מאושרים או אומללים - נחשפים לעין המצלמה על פי דרכם. איש לא התאמץ ללהק לסרטים טיפוסים מגוונים שיספקו את יצר המציצנות או ייצרו הזדהות בקרב הצופים. אין גם ניסיון מלאכותי ללחוץ על בלוטות הטעם והרגש דרך להטוטנות גסטרונומית, סיפורים מרגשים או מוזיקה דרמטית. רוב המצלמים הם אנשים מהשורה המופיעים מול המצלמה נטולי איפור, הדרכה או תסריט כתוב. המתכונים פשוטים, כמעט בסיסיים. הניווט באתר יכול אמנם להתבצע דרך מאגר המתכונים, או שמות המשתתפים ודיוקנותיהם, אבל את המסע המרתק ביותר מציעה מפה וירטואלית המחברת באופן אסוציאטיבי בין מאפיינים דומים ודמיוניים: ממתכון החביתה למתכון ביצים אחר; מסיפורו של הגבר המשחזר את מתכוני אמו למי שמתגעגע לפשטות של ימים עברו; ממתכון מרק הגזר של בני זוג המתגוררים בקומה עליונה למשקה קקאו שמכינות יחד חברות מבית הספר היסודי, האחת ממוצא מרוקאי והשנייה ממוצא אתיופי, בדירה שמתחתם.

“אנחנו הולכים לעשות חמין ל-40-50 איש. זה ענק. אבל יש לנו סיר גדול ואין לנו פחד, נשים מה שאנחנו רוצים. והם אנשים מסכנים שאין להם מה לאכול.”

עמוס חזן, יותר מ-50 שנה בג'סי כהן, “נס הניטים השבועי”, פרויקט “ג'סי מבשלת”

אפי ואמיר, זוג אמנים ישראלים היוצרים יחד ומתגוררים בשנים האחרונות בבריסל, צילמו את הסרטונים במהלך שישה שבועות שבהם שהו בשכונה ב-2010. “אנחנו לא גרים בסביבה ולא יכולנו לבלות בה זמן רב, לכן חיפשנו דלת כניסה מהירה לתוך הבתים ולתוך חיי האנשים”, אומרים בני הזוג בראיון טלפוני משותף מבלגיה. “אוכל והתכנים שהוא נושא עמו במישורים שונים - מורשת, יחסים

בתוך המשפחה, מעמד סוציו-אקונומי, מגדר והיסטוריה פרטית ולאומית - היה אמצעי נוח לייצור אינטימיות מיידית. מהצד השני חיפשנו סיטואציה שבה אנחנו מבקשים מאנשי השכונה לתת לנו משהו. העמידה מאחורי המצלמה יכולה להיות בעייתית מבחינת מערך הכוחות ועלולה להצטייר כפטרונית. ביקשנו מהם להעניק לנו ידע, קולינרי במקרה הזה, וצילמנו במגרש הביתי שלהם כשהם בעמדת עדיפות עלינו”.

בתחילה התקשו בני הזוג לגייס משתתפים לפרויקט. “הרבה אנשים נלחצו”, הם מספרים. “חשבו שאנחנו מבקשים מהם ליצור מול המצלמות משהו יוצא דופן או מיוחד. אבל אנחנו רצינו בישול בלי הילה. משהו בסיסי ויומיומי. מבחינה תיעודית רצינו להראות כמה שיותר ולא לבחור מי מצטלם טוב יותר או פחות. כל סרט הוא דגימה של זמן ומקום - זמן הבישול והמטבח הביתי. גם הדינמיקה היתה שונה. היו אנשים שנאלצנו לדובב ואחרים פשוט נאמו ללא הרף מהרגע שהתחלנו”.

בחירת המתכון קבעה את זמן המפגש בין האמנים למושאי הצילום. המצלמות פעלו כל עוד נמשך תהליך ההכנה. מול העדשה התייצבו גברים ונשים, מבוגרים וצעירים, בודדים ובעלי משפחות. היה מי שנצמד לסיפור המתכון, והיה מי שהפליג ממנו לרצף אסוציאטיבי של מילים, תובנות וסיפורים. היו אנשים שהכינו מתכונים בישול אטי מורכבים, כמו חמין, ויש גם אשה מבוגרת, אצילית למראה, שמכינה קפה בוך במטבח חשוף קירות. מן המונולוג שנשאה באופן ספונטני מתחוויר מדוע מאסה במלאכת הבישול ולמה נדמים חייה בעיני רוחה כסיפור של החמצה. משתתף בולט נוסף הוא עמוס חזן, תושב השכונה שראה ברכה בעסקיו וחזר אליה כדי להקים בית תמחוי-מדרש פרטי, המזין את צורכיהם הגופניים והנפשיים של חלק מתושבי השכונה. דרך מגוון האנשים והסיפורים אפשר לנסות להתחיל להבין, ולו במעט, את סיפורה המורכב של ג'סי כהן.

“תמיד היו מספרים לנו הגדולים שהכל דבש והכל זהב בארץ ישראל. המילים הראשונות

שאמרתי כשהגעתי היו - זה ישראל? איפה הזהב? ואיפה הדבש והחלב שסיפרו לנו עליו?”

סיפורה היאלו, שבע שנים בג'סי כהן, “הכל זהב”, פרויקט “ג'סי מבשלת” פרויקט “ג'סי מבשלת” הוא פרי יוזמה של “המרכז הישראלי לאמנות דיגיטלית”, בתמיכת עיריית חולון, שהעתיק לאחרונה את משכנו ללב שכונת ג'סי כהן. “זו שכונת הגירה שמעולם לא הצליחה לצאת מהסטטוס הזה. עם כל גל עלייה ובכל עשור, שולחת המדינה אוכלוסיות מהגרים נוספות לשיכונות הדיור הציבורי בשכונה”, אומר אייל דנון, מנהל המרכז, כשהוא מדבר על השכונה שהוקמה בתחילת שנות ה-50. “ולמרות הקשיים האובייקטיביים יש פה היסטוריה של אקטיביזם חברתי, מעורבות ומנגנונים של תמיכה קהילתית. אנחנו רוצים להתחבר למסורת הזאת ולהיות חלק ממנה”.

עקרונות היסוד שניסחו אנשי המרכז מדברים על פרויקטים ארוכי טווח, שאמנים ותושבים מקומיים ייטלו בהם חלק שווה, ועל תהליכים שישאירו את חותמם על חיי השכונה ואנשיה. את גוף הידע המסורתי שהתגלה במהלך העבודה על “ג'סי מבשלת” מבקשים עכשיו אנשי המרכז למנף לקולקטיב שיצליח להוציא ממורשות עתיקות יומין את מטה לחמו. נשות הקולקטיב הצעיר כבר סיפקו קייטרינג לאירועים רשמיים של העירייה, אבל ההתגייסות לסדנה השבועית, האמונה על לימוד יסודות ההתנהלות העסקית, עדיין מועטה והצעדים הראשונים מהוססים. “ג'סי מבשלת” הוא רק אחד משורה של פרויקטים אמנותיים בשיתוף הקהילה שלהם אחראי המרכז. במוצאי השבת הקרובה תיפתח במקום תערוכת יחיד של האמן מאיר טאטי, ששוטט בקרב אנשי השכונה במשך שנה וחצי. בין קרחת עצי האקליפטוס, שפעם שיחקו בהן תלמידי בית ספר יסודי שבין כתליו שוכן היום המרכז, עתידה לקום בקרוב גינה קהילתית אורגנית.

ג'סי מבשלת <http://www.jessycooks.org>

אמצע היום במרכז המסחרי

שעת צהריים במרכז המסחרי של שכונת ג'סי כהן. תחת אכסדרת האבן והבטון של המרכז השכונתי המיושן שוכנות זו לצד זו חנות ירקות, מספרה, חנות תבלינים ושלוש-ארבע חנויות מכולת הנשבעות בשמן על מרכולתן הזולה. כולם מכירים את כולם - על זרים מסתכלים בתדהמה מכניסת אורחים - בקיוסק שליד תחנת המוניות יושבים שחקני השש-בש המקומיים, במטבח החנות שהפכה לבית תמחוי מסיים עמוס חזן להכין סיר גדול של עופות ותפוחי אדמה לנזקקים. במאפייה הבוכרית הסמוכה עומדת פרידה שאולוב וחותרת בסכין יריעות בצק מקופלות לסרטים דקים. את האטריות השטוחות היא מטגנת בשמן עמוק עד להשחמה, טובלת בסירופ דבש ומוסיפה אגוזים. צ'ק-צ'ק נקרא המעדן המתוק, הנארז בקופסאות פלסטיק שקופות ומוצע למכירה בוויטרינה שבחזית לצד צנצנות דבש, שקיות של יהלומי סוכר גבישי ועוגיות חלבה חתוכות למעוינים.

כיכרות טריות ופריכות קרום של ליפיושקה - הלחם הבוכרי העגול והשטוח - נשמרות חמות תחת בד ארוג בדוגמה מסורתית; ומי שחשקה נפשו בחטיף צהריים חם וזול מזמין סמסה, כיסון בצק שמרים ממולא בבשר בקר ובצל. אנחנו קנינו קילו (60 שקל) של כיסוני דושפרה זעירים ומוקפאים, מעוצבים להפליא בידי האומן הזריזות של פרידה, וביום הראשון לבואו של החורף ידענו חמדה גדולה כשהוספנו חופן מאודה מהם למרק ביתי בהשראה בוכרית (מרק בשר טלה, חצילים ופלפלים עם שפע כוסברה ושום). במקרר המאפייה אפשר למצוא גם אריזות קפואות של כיסוני מנטו טובים (סוג נוסף של כופתאות ממולאות בשר, גדולות יותר ומתאימות גם לטיגון).

מאפיית לחם בוכרי, האמוראים 5 (מרכז מסחרי שכונת ג'סי כהן) חולון, 03-5057086